

Pan de E'terna
パン デ エターナ

THANK YOU VERY
MUCH FOR YOUR
GOOD REVIEWS!

パン販売がリニューアルスタートします! *BAKERY BOOTH is back!*

皆さんからご好評頂き、スチューデントホールでのパン販売が復活することになりました。
皆さんのお越しをお待ちしております！

Our Bakery booth will reopen at student halls in UH Sanjo and UH Sanjo 2&3.
Don't miss it and look forward to it!

日程 SCHEDULE 12月13日(水) ~ 1月31日(水) 毎週水曜日 (1月3日はお休みです)
13th Dec. (Wed) – 31st Jan. (Wed) EVERY Wednesday (closed: 3rd Jan.)

時間 HOURS 6:45pm – 9:00pm

場所 PLACE UH 三条, UH 三条II・III管理棟 各スチューデントホール
Student hall in UH Sanjo and UH Sanjo2&3

パン・デ・エターナのこだわり

PAN DE E'TERNA'S PARTICULAR INGREDIENTS

- * 国産小麦 100% 使用 WE USE 100% JAPANESE FLOUR.
- * 生地が無添加 OUR DOUGH IS NO ADDITIVES.
- * 冷凍生地を使用しない WE DO NOT USE FROZEN DOUGH.